



Fund nach wenigen Minuten: Der Rotbraune Scheidenstreifling, Perlpilz und die altbekannte Marone. Kleine Bilder, von oben: Manfred Enderle hängt alte Pilze an Bäume, so dass die Sporen auf den Waldboden fallen können. Kleine Kolonie von Goldröhrlingen. Der ungenießbare Gallenröhrling, vom Steinpilz gut unterscheidbar durch seine hellrosa schimmernden Röhren. Fotos (8): Elke Matuszczak

## FÜHRUNGEN

Der Riedheimer Pilzexperte Manfred Enderle veranstaltet im Herbst 2012 folgende pilzkundliche Führungen:

**Sonntag, 9.9.2012, 14.00 - ca. 16.30 h,** Pilzkundliche Führung für die Volkshochschule Illerrieden (zwischen Senden und Illertissen), Wald und Treffpunkt werden noch bekannt gegeben. Anmeldung unter Tel. 0152-28622614 oder e-mail: b.nohr@t-online.de

**Sonntag, 16.9.12, 14.00 - ca. 16.30 Uhr,** Pilzkundliche Führung bei Neuburg a.d. Kammel (Nähe Krummbach). Der Treffpunkt wird zu gegebener Zeit noch bekannt gegeben. Anmeldung bei Frau Flachsländer-Schnatterer, Tel. 08283-998681, e-mail: ferienwohnung-naichhoeffe@t-online.de

**Sonntag, 23.9.12, 14.00 - ca. 16.30 Uhr,** Pilzkundliche Führung zwischen Straß und Silheim für die Volkshochschule Neu-Ulm. Treffpunkt: Parkplatz am Friedhof in Straß (Gde. Nersingen), Silheimer Straße. Anmeldung unter Tel. 0703-41200, e-mail: info@vhs-neu-uhl.de

**Samstag, 29.9.12, 14.00 - ca. 19.00 Uhr,** Pilzkundliche Führung im Wald bei Nattenhausen (bei Krummbach), mit anschließendem Pilzkochkurs und abschließendem gemeinsamen Essen; Koch-, Back- und Grillschule „Mühlenhof Culinarium“, Anmeldung bei Bettina Seitz, Hauptstr. 2, 86488 Breitenenthal Ortsteil Nattenhausen, Tel. 08282-880306, e-mail: info@muehlenhof-culinarium.de oder info@seitzbettina.de, www.muehlenhof-culinarium.de

**Sonntag, 7.10.2012, 13.00 - ca. 19.00 h,** Pilzkundliche Führung im Bubesheimer Wald mit anschließendem Pilzkochkurs und abschließendem gemeinsamen Essen im Landgasthof „Waldvogel“, Leipheim, Grüner Weg 1, Anmeldung unter Tel. 08221-27970, e-mail: info@waldvogel.de, www.waldvogel.de

**Samstag, 13.10.2012, 14.00 - ca. 16.30 h,** Pilzkundliche Führung bei Wallenhausen (Nähe Weißenhorn/Biberberg), für den Obst- und Gartenbauverein Wallenhausen/Oberhausen. Anmeldung bei Herrn Lelewele unter Tel. 07309-41130, e-mail: jukulewele@googlemail.com, Treffpunkt: bei der Wasserreserve (mit Parkplatz)

**Samstag, 20.10.2012, 14.00 - ca. 16.30 h,** Pilzkundliche Führung für die Volkshochschule Ulm, im Wald Engelhäu (nördlich Langenau). Treffpunkt: Bahnhofsparkplatz Langenau. Anmeldung unter Tel. 0731-15300 (153015), e-mail: alle@vh-uhl.de

**Info** zu den Führungen Kinder bis 14 Jahre zahlen keine Teilnehmergebühr. Hunde können zur Führung mitgebracht werden. Die Teilnehmer können gerne Pilze aus ihren eigenen Wäldern zur Bestimmung (vor der Führung) mitbringen. Dies ist in pilzarmen Zeiten sogar erwünscht! um rechtzeitige Anmeldung zu den Führungen an wird gebeten

# Die Magie des Waldes

Extra geht mit Manfred Enderle auf die Pirsch: Gibt es Ende Juli schon Speisepilze?

**Landkreis** Sehr wechselhaft war er, unser bisheriger Sommer. Mal warm, mal kühl, oft Regen. Der schlimmste Sommer überhaupt meinen Viele – wie in jedem Jahr eben. In einer Hinsicht allerdings war der Witterungsverlauf ideal: für das Pilzwachstum. Aus verschiedenen Ecken der Republik wurde bereits vermeldet, die Pilzsaison beginne heuer einen Monat früher. Auch im Landkreis Neu-Ulm? Wir wollten es wissen und trafen uns mit einem, der sich mit den Früchten des Waldes auskennt: Manfred Enderle, Pilzpapst, Naturfreund und Krimiautor. An einem heißen Julimorgen geht es, ausgerüstet mit Korb, Messer und Wanderschuhen in ein Waldstück im nördlichsten Zipfel unseres Kreises. Und schon nach den ersten paar Metern der erste Fund: drei kleine Maronen.

„Erstaunlich, ich hätte wirklich nicht geglaubt, dass wir mitten im Hochsommer überhaupt was finden“, meint Enderle. Zwar wüchsen das ganze Jahr über Pilze, so erklärt der Autor mehrerer Pilzbücher und etlicher Fachartikel, aber die Myzele bekannter Arten wie Steinpilz, Marone und Co, würden am ehesten in feuchten Spätsommertagen ihre Fruchtkörper bilden. Natürlich spielen noch andere Faktoren wie Lage, Bodenbeschaffenheit

und Baumbestand eine Rolle. Steinpilze etwa mögen saure Erde und junge Fichten, Maronen und andere Röhrlingsarten moosbedeckte Böden unter alten Bäumen. Dazwischen, sagt Enderle, ist vieles möglich, „das ist die Magie der Pilze“, und verweist erstaunt auf eine Gruppe von schimmernden Goldröhrlingen am Wegesrand. „Die habe ich hier nur ganz selten gefunden.“

**„Pilzesammeln ist eine Mischung aus Bewegung, frischer Luft, Suchen und Finden, und damit das ideale Hobby für Jung und Alt“**

Manfred Enderle

Das Interesse am Schwammerlsuchen habe laut Enderle in den letzten Jahre einen Schub erlebt. Sei es früher eher eine Notwendigkeit gewesen, um die oft karge Küche zu bereichern, so böte es sich heute als ideales Hobby für Jung und Alt an. „Es ist die Mischung aus Bewegung, frischer Luft, Suchen und Finden“, vermutet der Experte. Seine Exkursionen sind stets gut gebucht. Dabei erfahren die Teilnehmer eine Menge über Pilze und die

Flora des Waldes, über deren Bedeutung und ihre symbiotische Beziehung. „Das hier zum Beispiel ist das Notenlinien-Gras, ein Feuchtigkeitszeiger“, erklärt er, und schiebt die lateinische Bezeichnung *Deschampsia cespitosa* gleich hinterher. Zusammen mit dem Pilzfachmann kann man den Wald wahrhaft begreifen, sehen, riechen und schmecken. Er erklärt, was das Waldmaiglöckchen vom Bärlauch unterscheidet, wie man einen Steinpilz – auf den ersten Blick dem bitteren Gallenröhrling sehr ähnlich – erkennt und warum er alte, für den Verzehr unbrauchbare Schwammerln auf Bäume hängt. „Dann können die Sporen auf den Waldboden fallen und vielleicht bilden sich daraus irgendwann neue Pilze.“

Konzentriert wird der Waldboden mit den Augen abgescannt, jeder Fund erst auf Essbarkeit geprüft und dann behutsam aus dem Boden gedreht oder am Stielfuß abgeschnitten. „Bitte nicht einfach rausreißen, das kann das Myzel schädigen“, mahnt Enderle. Daneben bleibt eine Menge Zeit zur Plauderei. Über Enderles Naturkrimi „Nachtwanderer“ zum Beispiel, der in zweimaliger Auflage mit insgesamt 4000 Stück erschienen und vergriffen ist, über seine lyrische Ader und die Wunder der Natur. Währenddessen füllt sich das Körbchen. Maronen, Goldröhrlinge, Perlpilz und flockenstieliger Hexenpilz bilden nun die Basis für eine kleine aber feine Mischpilzmahlzeit. „Mit ein bisschen Sahne und Petersilie überhaupt das Beste“, empfiehlt der Pilzpapst.

Es ist inzwischen Mittag und drückend heiß, doch Manfred Enderles Augen leuchten nun, mit dem unverhofften Erfolg, um einiges mehr. „Das ist das Pilzfieber“, sagt er, „wen es einmal gepackt hat, der kommt immer wieder“. Und zum Abschied schüttelt er noch einmal ungläubig den Kopf: „Das hätt' ich nie gedacht, mitten im Hochsommer so schöne Pilze“

Elke Matuszczak



Mit Manfred Enderle unterwegs zu sein, heißt die Natur entdecken. Weitere Bilder (von oben): ein Admiralschmetterling, schöne Mischpilzausbeute vor und nach dem Säubern, wunderschönes (Un)kraut, das Wald-Engelwurz (*Angelica silvestris*).

## BEGRIFFSERKLÄRUNG & INFO

**Das Myzel** ist der eigentliche Pilz - im allg. Sprachgebrauch werden nur dessen sichtbare Fruchtkörper als Pilz bezeichnet - und umfasst ein meist unsichtbares Geflecht aus fadenförmigen Zellen im Boden oder Holz (bei Baumpilzen). Myzele können eine Größe von über einem Quadratkilometer und ein hohes Alter erreichen. Das größte je entdeckte Lebewesen ist ein unterirdisches Pilzmyzelium des Hallimasch (in Nordamerika gefunden), das sich kilometerweit erstreckt.

**Pilzverein**  
Pilzkundlich Interessierte treffen sich jeden 1. Montag im Monat um 19.30 h zum „Pilzstammtisch“ der Arbeitsgemeinschaft Mykologie Ulm (AMU) im Nebenzimmer der Speisekammer der Speisekammer „Gut Holz“, Schwabenstr. 35, 89231 Neu-Ulm.

Interessenten, auch Anfänger, sind herzlich willkommen! Auskünfte bei Dr. Birgit Weigel, Tel. 08248-901090, e-mail: b.weigel@dreki.de Siehe auch [www.amu-pilze.de](http://www.amu-pilze.de)